

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平5-76340

(43)公開日 平成5年(1993)3月30日

(51)Int.Cl.<sup>5</sup>

C 12 G 3/04

識別記号

庁内整理番号

8114-4B

F I

技術表示箇所

審査請求 未請求 請求項の数 5(全 3 頁)

(21)出願番号

特願平3-271965

(22)出願日

平成3年(1991)9月24日

(71)出願人 390034429

よつちゃん食品工業株式会社

山梨県甲府市国母2丁目4番4号

(72)発明者 金井 芳雄

山梨県中巨摩郡昭和町清水新居287

(74)代理人 弁理士 鈴木 正次

(54)【発明の名称】 つまみ入りアルコール飲料及びその製造法

(57)【要約】

【目的】 この発明は、アルコール飲料と、そのつまみとを同時に提供することを目的としたつまみ入りアルコール飲料及びその製造法に関する。

【構成】 アルコール飲料又はその希釀飲料の中へ、加工したつまみ材を混入したつまみ入りアルコール飲料。アルコール飲料又はその希釀飲料を入れた容器内へ、調味加工したつまみ材を所定大きさにして混入し、容器を密封殺菌するつまみ入りアルコール飲料の製造法。

1

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 アルコール飲料又はその希釈飲料の中へ、所定大きさの加工したつまみ材を混入したことを特徴とするつまみ入りアルコール飲料。

【請求項2】 アルコール飲料を、日本酒、焼酎、ウイスキー、ワイン、ブランデー、ウォッカ、ジン、ラム酒、テキーラ又は老酒とした請求項1記載のつまみ入りアルコール飲料。

【請求項3】 つまみ用加工材は、いか、えび、かに、あさり、はまぐり、青柳貝、ほたて貝、そのひも等、牛10 肉、豚肉、鶏肉等の畜肉、まぐろ、かつお等の魚肉の加工品とした請求項1記載のつまみ入りアルコール飲料。

【請求項4】 アルコール飲料又はその希釈飲料を入れた容器内へ、調味加工したつまみ材を所定大きさにして混入し、容器を密封殺菌することを特徴としたつまみ入りアルコール飲料の製造法。

【請求項5】 アルコール飲料又はその希釈飲料を入れた容器内へ、調味加工し、外側を可食性の浸出防止被膜で被膜したつまみ材を投入し、容器を密封殺菌することを特徴としたつまみ入りアルコール飲料の製造法。20

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【産業上の利用分野】この発明は、つまみとアルコール飲料と一緒に提供することを目的としたつまみ入りアルコール飲料及びその製造法に関する。

## 【0002】

【従来の技術】従来、アルコール飲料とつまみとは別々に製造され、販売されているから、飲用に供する際には別々に買い求めていた。

## 【0003】

【発明により解決すべき課題】前記従来の態様によれば、アルコール飲料を飲用する場合に適當なつまみが入手できない場合がある。特に、アルコール量の多い飲料にあっては、飲用と同時に蛋白質をとることが好ましいとされていたが、これをなし得ない問題点があった。

## 【0004】

【課題を解決する為の手段】然るにこの発明は、加工したつまみ材をアルコール飲料中へ混入することにより、前記従来の問題点を解決したのである。

## 【0005】

つまみ材の加工品質によっては、つまみの調味料がアルコール飲料中に溶解し、別異の味覚を醸成するが、嗜好に良い場合と不適当な場合とある。そこで、不適当の場合には、つまみ材をアルコールから保護する為の被膜を被覆することが好ましい。

【0006】即ちこの発明は、アルコール飲料又はその希釈飲料の中へ、所定大きさの加工したつまみ材を混入したことを特徴とするつまみ入りアルコール飲料である。

【0007】またアルコール飲料を、日本酒、焼酎、ウイスキー、ワイン、ブランデー、ウォッカ、ジン、ラム

2

酒、テキーラ又は老酒としたものである。次に、つまみ用加工材は、いか、えび、かに、あさり、はまぐり、青柳貝、ほたて貝、そのひも等、牛肉、豚肉、鶏肉等の畜肉、まぐろ、かつお等の魚肉の加工品としたものである。

【0008】また他の発明は、アルコール飲料又はその希釈飲料を入れた容器内へ、調味加工したつまみ材を所定大きさにして混入し、容器を密封殺菌することを特徴としたつまみ入りアルコール飲料の製造法であり、更に他の発明は、アルコール飲料又はその希釈飲料を入れた容器内へ、調味加工し、外側を可食性の浸出防止被膜で被膜したつまみ材を投入し、容器を密封殺菌することを特徴としたつまみ入りアルコール飲料の製造法である。

【0009】前記アルコール飲料中、日本酒又はワインなどは、つまみ材の調味料の影響があると認められる。

## 【0010】

【実施例1】あさり、はまぐり、ほたて貝を水洗して蒸煮した後水切りし、細断したもの1000gに、粉末調味料80gと均一混合し、2時間暗蒸した後取り出し、40℃～60℃の通風乾燥で5時間乾燥し、水分20%の味付貝粒とする。この味付貝粒を澱粉液に浸漬して澱粉被覆し、再び通風乾燥すれば、加工したつまみ材ができる。この加工したつまみ材20gを日本酒200ミリリットルと共に缶に封入した後通常の要領により殺菌すれば、この発明によるつまみ入り日本酒ができる。前記はつまみを澱粉被覆処理したが、処理しない場合もある。

【0011】前記における粉末調味料の成分は下記の通りである。

## 【0012】

粉末ソルビット	105 g
L-グルタミン酸ソーダ	15 g
食塩	10 g
調味エキス（蛋白加水分解物）	10 g
コハク酸ニソーダ	2 g
リンゴ酸ソルト	10 g
砂糖	30 g
天然系保存料	5 g
グリシン	5 g

## 【0013】

【実施例2】まぐろおよびかつおの生肉500gづつを10mm角に截断し、液体調味料と共に硬煮する。ついで、この味付肉を50℃～70℃の乾燥通風下で水分20%まで乾燥する。

【0014】前記乾燥物50gをウイスキー700ミリリットルを壠詰し、通常の要領により殺菌すれば、つまみ入りウイスキーができる。

【0015】前記における液体調味料の成分は下記の通りである。

## 【0016】

50

3

濃口醤油	500cc
みりん	200cc
L-グルタミン酸ソーダ	10g
食塩	20g
蛋白加水分解物	10g
リンゴ酸ソーダ	20g
砂糖	30g
天然系保存料	5g
グリシン	5g
ソルビット	50g

【0017】

【実施例3】牛肉1500gを10mm角に截断し、これを液体調味料と共に煮て味付けした後、50℃～60℃の低温通風乾燥を5時間行って、水分20%の角肉500gを得た。これを老酒740ミリリットルに200g入れて塙詰し、通常の要領によって殺菌すれば、つまみ入り老酒ができる。

【0018】前記における液体調味料は下記の通りである。

【0019】

濃口醤油	500cc
みりん	200cc

4

L-グルタミン酸ソーダ	10g
食塩	20g
蛋白加水分解物	10g
リンゴ酸ソーダ	20g
砂糖	30g
天然系保存料	5g
グリシン	5g
ソルビット	50g

【0020】

10 【発明の効果】この発明によれば、調味加工済のつまみ材をアルコール飲料に加入したので、アルコール飲料のこくを増進すると共に、飲用時に必要な蛋白質を容易に補給し得る効果がある。従って、アルコール飲料を携帯する時などにつまみについて配慮する必要がない。

【0021】また、つまみを調味することにより、一般に肉質がしまり、アルコール飲料中に入れても形崩れを生じることなく、長く原形を保つことができる効果がある。更に、形崩れを生じたり、調味料の浸出し易い材質にあっては、被膜を設けたので、調味料等の浸出などによる味の悪化を未然に防止することができる効果がある。